

BOLO DE CENOURA (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

2 cenouras médias raladas

1 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

raspas da casca de 1 limão

2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento

1/2 colher (chá) de sal

margarida ou manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cenoura, o óleo, os ovos, o açúcar e as raspas de limão até ficar homogêneo. Acrescente a farinha com fermento e o sal. Bata as misturas.

Unte uma forma e despeje a massa.

Leve ao forno preaquecido à 180º C por 40 minutos ou até assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15031-bolo-de-cenoura-liquidificador.html>